



thermo hauser GmbH · Bleichereistraße 28 · 73066 Uhingen/Germany

thermo hauser GmbH
Bleichereistraße 28 · 73066 Uhingen/Germany

Telefon +49 7161 9384-0
Telefax +49 7161 9384-50
E-Mail info@thermo hauser.de

www.thermo hauser.de

Konformitätserklärung

**für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gemäß Art. 15
der Verordnung (EU) 10/2011**

der

thermo hauser GmbH
Bleichereistr. 28
D – 73066 Uhingen

Wir erklären hiermit, daß die nachfolgend benannten Teigschaber aus elfenbeinfarbigem Polypropylen mit folgenden Größen / Bezeichnungen:

30002.37053 Teigschaber, 21,6 x 12,8 cm
30002.37073 Teigschaber, 21,6 x 12,8 cm
30002.37083 Teigabstecher, 12 x 10 cm
30002.37093 Teigschaber, 12 x 8,6 cm
30002.37103 Schlesinger, 15,3 x 10,9 cm
30002.37113 Teigschaber, 13,7 x 8,6 cm
30002.37123 Teigschaber, 11,3 x 7,5 cm
30002.37133 Teigschaber, 12 x 8,8 cm
30002.37143 Schlesinger, 14,8 x 9,9 cm
30002.37153 Teigschaber, 13,6 x 9,8 cm
30002.37163 Teigschaber, 11,8 x 8 cm
30002.37173 Teigschaber, 12 x 8,8 cm
30002.37183 Teigschaber, 11,4 x 10 cm
30002.37193 Kesselschaber, 19,8 x 14,9 cm
30002.37203 Teigschaber, 11,6 x 7,6 cm
30002.37213 Teigschaber, 12,1 x 8,1 cm
30002.37223 Schlesinger, 11,3 x 7,5 cm
30002.37233 Teigschaber, 14,1 x 10 cm





- 30002.37243 Kammschaber, 11 x 7,5 cm
- 30002.37253 Garnierkamm, 11,5 x 7,6 cm
- 30002.37263 Garnierkamm, 11 x 7,2 cm
- 30002.37273 Kammschaber, 9,3 x 8,3 cm
- 30002.37343 Schlesinger, 19,5 x 11 cm
- 30002.37363 Teigabstecher, 13,5 x 10 cm
- 30002.37373 Kesselschaber, 16 x 12 cm
- 30002.37603 Schlesinger, 12,1 x 8,1 cm
- 30002.37613 Schlesinger, 14,8 x 9,9 cm
- 30002.37623 Teigschaber, 14,5 x 10,5 cm
- 30002.37633 Kammschaber, 15 x 10 cm

den Anforderungen der Verordnung EU 10/2011, der Verordnung EU 1935/2004, der Verordnung EU 2023/2006 sowie des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs in der zum Zeitpunkt der Erstellung gültigen Fassung entsprechen.

Einige zugelassene Komponenten des verwendeten Rohstoffs / Additive sind von einem SML betroffen. Die Auswertung der spezifischen Migration ergab, daß diese unter den gesetzlichen Grenzwerten liegen. Die verwendeten Komponenten werden als Betriebsgeheimnis betrachtet und werden auf spezifische Nachfrage nur den zuständigen Behörden zur Verfügung gestellt.

Die oben beschriebenen Produkte sind für den Gebrauch mit allen Lebensmitteln geeignet:

Die Einsatztemperatur liegt bei 0 bis + 40° C.

Das Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität festgestellt wurde, beträgt:

Essigsäure 3% (m/m)	24 h, 40° C	O : V = 1,47 dm ² : 250 ml.
Ethanol 95% (v/v)	24 h, 40° C	O : V = 1,47 dm ² : 250 ml.
Isooctan	5 h, 20° C	O : V = 1,47 dm ² : 250 ml.

Die Produkte wiesen bei einer sensorischen Prüfung (Dreieckstest, 6 Probanden) weder eine Geruchs- noch eine Geschmacksabweichung auf.

Die Produkte wurden auch auf Farblässigkeit getestet und als „farbecht“ bewertet.



In den Produkten wird keine funktionelle Barriere verwendet.

Verwendete Dual Use Stoffe:

- Titandioxid
- Calciumdistearat (E470)

Die Rückverfolgbarkeit wird durch die Artikelnummer i.v.m. der Produktbezeichnung gewährleistet.

Von der über die Vorgaben der genannten Vorschriften hinausgehenden Eignung des Produktes / der Produkte für das vorgesehene Lebensmittel hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Uhingen, den 30.09.2015



Helmut Sulger
Geschäftsführer

